



UNIVERSIDAD NACIONAL DE MAR DEL PLATA  
Facultad de Ciencias Económicas y Sociales

### PLAN DE TRABAJO DOCENTE

#### 1. Datos del curso:

|                                                                                             |           |                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------|
| Carrera Licenciatura en Turismo                                                             |           |                       |
| Curso: Organizaciones de Alojamiento y Recreación                                           |           | Código: 325           |
| Carácter del Curso: Asignatura Grupo II                                                     |           |                       |
| Area curricular a la que pertenece: Turismo                                                 |           | Departamento: Turismo |
| Año del plan de estudios 2005                                                               |           |                       |
| Ciclo, año y cuatrimestre de ubicación del curso: Profesional – Tercero – 2do. cuatrimestre |           |                       |
| Carga horaria total del área curricular en el plan de estudios:                             |           |                       |
| Carga horaria total del curso asignada en el Plan de Estudios: 64                           |           |                       |
| 1.-Carga horaria semanal –presencial - de los alumnos:- 4                                   |           |                       |
| 2.-Distribución de la carga horaria presencial de los alumnos:                              |           |                       |
| Teóricas                                                                                    | Prácticas | Teórico - práctica    |
| 2 (dos)                                                                                     | 1 (una)   | 1 (una)               |

#### CRONOGRAMA DE PRUEBAS PARCIALES

Primer Parcial : 9 de octubre de 2008

Segundo Parcial 25 de noviembre de 2008

#### CRONOGRAMA DE PRUEBAS RECUPERATORIAS

Recuperatorio del primer parcial 30 de octubre de 2008

Recuperatorio del segundo parcial 9 de diciembre de 2008

La evaluación habilitante para la modalidad promocional será una evaluación oral abarcará los temas centrales de la asignatura. El alumno elegirá un tema que expondrá al inicio de la evaluación y luego responderá preguntas de la mesa evaluadora.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE MAR DEL PLATA  
Facultad de Ciencias Económicas y Sociales

### PLAN DE TRABAJO DOCENTE

#### 1. Datos del curso:

|                                                                                             |           |                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------|
| Carrera Licenciatura em Turismo                                                             |           |                       |
| Curso: Organizaciones de Alojamiento y Recreación                                           |           | Código: 325           |
| Carácter del Curso: Asignatura Grupo II                                                     |           |                       |
| Area curricular a la que pertenece: Turismo                                                 |           | Departamento: Turismo |
| Año del plan de estudios 2005                                                               |           |                       |
| Ciclo, año y cuatrimestre de ubicación del curso: Profesional – Tercero – 2do. Cuatrimestre |           |                       |
| Carga horaria total del área curricular en el plan de estudios:                             |           |                       |
| Carga horaria total del curso asignada en el Plan de Estudios: 64                           |           |                       |
| 1.-Carga horaria semanal –presencial - de los alumnos-: 4                                   |           |                       |
| 2.-Distribución de la carga horaria presencial de los alumnos:                              |           |                       |
| Teóricas                                                                                    | Prácticas | Teórico - práctica    |
| 2 (dos)                                                                                     | 1 (una)   | 1 (una)               |

#### Relación docente - alumnos:

| 1. Alumnos inscriptos el año anterior            |                      |            |                        |   |    |
|--------------------------------------------------|----------------------|------------|------------------------|---|----|
| 2. Alumnos que promocionaron el año anterior     |                      |            |                        |   |    |
| 3. Alumnos que abandonaron                       |                      |            |                        |   |    |
| 4. Alumnos recursantes (1-2-3)                   |                      |            |                        |   |    |
| 5. Alumnos que aprobaron la correlativa anterior |                      |            |                        |   |    |
| Cantidad estimada de alumnos                     | Cantidad de docentes |            | Cantidad de comisiones |   |    |
|                                                  | Profesores           | Auxiliares | T                      | P | TP |
| 30                                               | 2                    |            |                        |   |    |

## 2. OBJETIVOS DE LA ASIGNATURA

- 1- Familiarizarse con la terminología básica, documentación y formas de operar de la empresas prestadoras de servicios de alojamiento, gastronomía, acontecimientos programados y esparcimiento.
- 2- Analizar los servicios que se prestan desde la óptica de la organización, y desde la de la demanda, con el criterio de generación de servicios aptos para la satisfacción de necesidades.
- 3- Comprender la problemática de las empresas y de los servicios que producen, y lograr capacidad para generar propuestas creativas e innovadoras.
- 4- Conocer y reflexionar sobre la legislación vigente local, nacional e internacional.

#### Fundamentación del objeto de estudio del curso:

- Familiarizarse con la terminología básica, documentación y formas de operar de las empresas prestadoras de servicios de alojamiento, gastronomía, acontecimientos programados y esparcimiento.
- Analizar los servicios que se presten desde la óptica de la organización, y desde la de la demanda, con el criterio de generación de servicios aptos para la satisfacción de necesidades.
- Comprender la problemática de las empresas y de los servicios que producen, lograr capacidad para generar propuestas creativas e innovadoras

**Objetivos del curso indicando las transformaciones que espera obtener en el pensamiento, lenguaje, sentimiento y actitudes de los alumnos:**

En relación con el perfil del egresado la asignatura contribuye a la formación necesaria para desarrollar las siguientes incumbencias:

- “Coordinación de equipos interdisciplinarios de planeamiento del desarrollo de los sectores turísticos y recreativos.
- Ejercicio de funciones directivas de entes turísticos y recreativos, asesoramiento y asistencia técnica a esas funciones y a los operativos.
- Organizar, coordinar y administrar instituciones presentadoras de servicios turísticos.
- Planificar, y dirigir actividades recreativas destinadas tanto a grupos específicos como a la población en general
- Organizar y coordinar eventos singulares, tales como ferias, congresos y reuniones.”

Las transformaciones que esperan en los estudiantes están relacionadas con una actitud de sumo respeto hacia las personas que se desempeñan en las áreas operativas de las organizaciones turísticas.

Deberán conocer el lenguaje específico de la actividad.

Deberán lograr relacionar y aplicar los conocimientos adquiridos en el ciclo básico de la carrera a las organizaciones turístico-recreativas dedicadas a prestar servicios de alojamiento, restauración y recreación.

Desarrollarán una visión crítica de las organizaciones existentes y la legislación que la regula, a fin de poder participar en la creación de mejores organizaciones que respondan con eficiencia a los deseos y necesidades de la sociedad actual y futura.

### **3. ACTIVIDADES PEDAGOGICAS A UTILIZAR**

Se dictarán clases teóricas y prácticas, con desarrollo por parte de los docentes de los contenidos programáticos más relevantes para la comprensión de la asignatura. Adhiriendo a la concepción constructiva del aprendizaje, donde concurren factores como: conocimientos previos del alumno, éste como responsable de su propia construcción cognitiva, el docente con el sustento científico y experiencia pedagógica como animador y coordinador del proceso, deseamos un alumno participante activo y comprometido con el proceso

Recibiremos disertantes invitados.

Las actividades pedagógicas serán en equipo.

La primera será sobre la unidad de Legislación. Corresponde al módulo I. Aprendizaje basado en problemas.

La segunda corresponde al módulo II. Trabajo de investigación.. Sobre el tema “calidad”.

La bibliografía es básicamente española, ya que son los autores que han desarrollado profundamente la normas de calidad en servicios y especialmente en servicios de alojamiento. Agregamos este cuatrimestre un libro editado en Madrid en 2006 por Editorial Díaz Santos. Los autores son Jorge Puig .

#### **4. ESTRATEGIAS DE INTEGRACION DE LOS CONTENIDOS RELEVANTES DE LA ASIGNATURA**

En los fundamentos del régimen académico encontraremos ideas básicas sobre la posibilidad de recrear el contrato pedagógico, propiciando el respeto y la legitimidad del conocimiento impartido. Concebir a la evaluación como un proceso continuo de de obtener información respecto a lo aprendido. Permitir el intercambio de experiencias e ideas en un espacio de reflexión compartido. Ese entorno social y académico que favorecerá la cooperación es el que permitirá que los estudiantes conozcan la naturaleza y la problemática de la dirección y el control de gestión de organizaciones de servicios turísticos y los servicios que prestan.

Se podrán capacitar para encarar procesos de planificación con análisis contextual y empleo de material estratégico. Manejar criterios y herramientas para analizar y diagnosticar acerca del funcionamiento de una organización prestadora de servicios. Diagnosticar causas de disfunciones de las organizaciones desde la óptica de los servicios que presta y desde la óptica de la demanda. Y Generar propuestas creativas e innovadoras.

#### **5. REGIMEN DE EVALUACION**

Nuestra asignatura es del grupo 2 y se encuentra en el ciclo profesional.

Tomaremos dos evaluaciones parciales teórico-prácticas, la primera escrita y la segunda oral, ambas individuales.

Los criterios de evaluación a aplicar según las actividades serán los siguientes:

En el informe técnico se tendrá en cuenta la capacidad de síntesis, la profundidad y relevancia del análisis. Significación y justificación de sus conclusiones.

En el trabajo de campo la presencia y actitud en la actividad. Justeza del informe a la realidad. Detección de áreas conflictivas y propuesta de soluciones.

En las sesiones de aprendizaje grupal se tendrá en cuenta: el nivel del buceo bibliográfico, el nivel de adecuación de las fuentes consultadas. La exactitud y suficiencia en la presentación. La originalidad en la presentación y la utilidad de la misma para los compañeros.

La evaluación habilitante será teórico-práctica, individual, oral. El estudiante expondrá un tema a su elección y luego responderá preguntas sobre los temas centrales de la asignatura.

El examen final de cursado será oral y escrito. El teórico será oral y el práctico será escrito.

#### **6. REGIMEN DE PROMOCION**

Se aplicará el Régimen Académico vigente en la Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, O.C.A. N° 1111/2005 de aplicación obligatoria para todas las asignaturas de grado pertenecientes a los Planes de Estudio 1993 y 2005.

#### **7. PROGRAMA SINTETICO**

##### **MODULO I ORGANIZACIONES DE ALOJAMIENTO**

Unidad 1 La industria hotelera en el nuevo milenio

Unidad 2 La nueva hotelería

Unidad 3 Legislación sobre organizaciones de alojamiento

Unidad 4 Organización departamental del hotel

Unidad 5 La dirección del establecimiento hotelero

##### **MODULO II ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Unidad 6 Modalidades de prestación en la empresa hotelera

Unidad 7 Modalidades de presentación fuera de la empresa Hotelera

### **MODULO III ACTIVIDADES PROGRAMADAS**

Unidad 8 Congresos y convenciones

Unidad 9 Organizaciones dedicadas al esparcimiento

Unidad 10 Organizaciones dedicadas al esparcimiento y la salud

Unidad 11 El alojamiento turístico rural

## **8. PROGRAMA ANALÍTICO**

### **MODULO I**

#### **UNIDAD 1**

1. La industria hotelera en el nuevo milenio. La hotelería y la conservación del ambiente.
2. El alojamiento como sistema organizado.
3. La función hotelera: función social y función económica.
4. Tipos de alojamiento: hotelero y extrahotelero. Características de cada uno de ellos. appart hoteles, aldeas de vacaciones, sistema de tiempos compartidos, campamentos, albergues, colonias de vacaciones.

#### **UNIDAD 2**

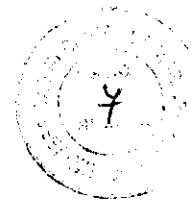
1. La nueva hotelería: Feng Shui, zen, hoteles japoneses, hoteles boutique, hoteles balneario, hoteles spa y balnearios urbanos.
2. Perspectivas y tendencias del sector alojamiento: tecnológicas, económicas, ecológicas, políticas, socio culturales, demográficas y socioculturales.
3. La calidad en los hoteles. Calidad en el siglo XXI.

#### **UNIDAD 3**

1. Ley Nacional de Turismo Nro. 25.997
2. Proyecto de Ley de Turismo de la Provincia de Buenos Aires.
3. Ley 18828 de categorización hotelera.
4. Decreto Nro. 659 sobre Alojamientos Turísticos de la Provincia de Buenos Aires.
5. Ley de Alojamiento Turístico de la Provincia de Río Negro, 2005.
6. Real Decreto 1634/83. Normas de clasificación de establecimientos hoteleros, España.
7. Real Decreto 2059/81. Normativa legal en materia de seguridad y prevención. España.

#### **UNIDAD 4**

1. Organización departamental del hotel.
2. Subdepartamento de reservas. Costos. Punto de equilibrio.
3. Figuras de explotación comercial: explotación directa, explotación directa con una franquicia de marca y gerenciamiento.
4. Modalidades de asociación.
5. Cadenas hoteleras. Ventajas e inconvenientes, particularidades. Expansión mundial.
6. Gestión de la calidad.



## UNIDAD 5

1. La dirección del establecimiento hotelero.
2. La planificación hotelera.
3. La organización hotelera.
4. La gestión hotelera. El Yield Management.
5. El control hotelero.
6. La dirección de los recursos humanos en el hotel.
7. El perfil del director del hotel.

## **MODULO II**

### UNIDAD 6

1. Clasificación de los servicios gastronómicos.
2. Modalidades de prestación en la empresa hotelera: Comedor de hoteles o restaurant; Grill restaurant de especialidades; Restaurant Buffet; Bar principal; cocktail bar; piano bar; Cafetería; Snack; restaurant piscina; Room service. Banquetes
3. Mise-en-place planificación y desarrollo de los diferentes servicios
4. Circuitos administrativos y documentación específica de cada área.

### UNIDAD 7

1. Modalidades de prestación fuera de la empresa Hotelera: Tradicional en mesa, self service, free flow, fast food, drugstore, catering.
2. Planificación y organización del restaurante y sus áreas básicas
3. Composición del producto del restaurante. Costo del plato. Indices aplicables.
4. Parámetros

## **MODULO III**

### UNIDAD 8

1. El mercado de congreso y convenciones, O.P.C., empresas de incentivos y bureaux de convenciones.
2. Diferentes tipos de reuniones: congresos, convenciones, seminarios, juntas de ventas, simposios, conferencias
3. Ferias, exhibiciones y exposiciones
4. Planeamiento: Selección del lugar, los comités, el programa. Promoción pre convención
5. Ejecución : Hospedaje y alimentación. Instalaciones y servicios. Acceso Transportes. Actividades recreativas, programas para acompañantes.. Registro e información
6. Evaluación postcongreso. Tipos de evaluaciones.

### UNIDAD 9

1. Esparcimiento su concepto, categorías. Tipos: recreativo, cultural, infantil, deportivo. Tercera Edad



2. Actividades culturales espontáneas y programadas.
3. Estructura y estrategia de programación
4. Modelo de organización de acontecimiento deportivos

#### UNIDAD 10

1. Animación en alojamiento turístico. Origen y desarrollo: club Mediterráneo
2. Las posibilidades de recreación según el entorno del establecimiento.
3. Las posibilidades de recreación según la estructura del hotel.
4. Armado de un programa completo de recreación. Factores y principios a tener en cuenta.
5. Organización de balnearios, balnearios integrales, programación de actividades, compatibilización
6. Centro de salud S.P.A., hotel balneario urbano, termas, talasoterapia.

#### UNIDAD 11

1. Creación y gestión de las empresas de alojamiento turístico rural.
2. Los elementos de la oferta turística en espacio rural.
3. Tipologías de alojamiento turístico rural. Principales características.
4. La especificidad sectorial y espacial del turismo rural.

### 9. BIBLIOGRAFIA

1. RAMIREZ CAVASSA, César "HOTELES-GERENCIA SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO". Editorial Trillas, México, 1990
2. RAMIREZ CAVASSA, César "GESTIÓN ADMINISTRATIVA PARA EMPRESAS TURISTICAS." Editorial Trillas, México, 1993.
3. GALLEGO, Jesús Felipe "GESTION DE HOTELES UNA NUEVA VISION" Thomson Editores, Paraninfo S.A. España 2002
4. DRUCKER, Peter F., "LA GERENCIA - TAREAS, RESPONSABILIDADES Y PRACTICAS." Editorial El Ateneo, Buenos Aires 1992
5. FOSTER, Dennis L., " INTRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD." Serie de turismo Mc Graw hill. Mexico, 1994
6. D ONOFRIO, Pablo "MENSAJES PARA LA GESTION HOTELERA" Alquimia Hospitalito Group Artpress S.A. Buenos Aires, 2005
7. BIOSCA, Doménech "125 IDEAS PARA BAJAR COSTES EN LA HOSTELERIA" Gestión 2000, Barcelona 2005
8. RAMOS MARTIN, Fernando, " ORGANIZACIÓN EN HOTELES I". Editorial Compañía Continental S.A., México
9. GALLEGO, Jesús Felipe "GESTION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA HOTELES, BARES Y RESTAURANTES" Thomson Editores, Paraninfo S.A. España 2002  
Capítulos 8; 15 y 16.
10. COFFMAN, James, " GASTRONOMIA PROFESIONAL PARA ESTABLECIMIENTOS E INSTITUCIONES". Editorial Marymar
11. DURO GARCIA, Carlos, " EL RESTAURANTE COMO EMPRESA". Editorial Trilla, México, mayo 1989

12. BANCHIK, Mario Sergio, " NUEVAS FORMAS DE COMERCIALIZACIÓN HOTELERA – EL TIEMPO COMPARTIDO EN ARGENTINA". C.I.E.T. Centro de Investigación y Estudios Turísticos. Buenos Aires, 1988
13. CRUZ GOMEZ, Pablo "CONGRESOS Y CONVENCIONES", Editorial Diana
14. CRAVIOTO MAGALLON, Tonatiuh, " ORGANIZACIÓN DE CONGRESO Y CONVENCIONES" . Editorial Trillas, Mexico, 1991
15. SENLLE, Andres y VILAR, Joan, ISO 9000 EN EMPRESAS DE SERVICIOS", Ediciones Gestión 2000, S.A., España 1996.
16. WEINGARTEN, Celia y Gherzi, Carlos A. "CONTRATO DE TURISMO – Derechos y obligaciones de la empresa de turismo" Abeledo-Perrot S.A.E. el Buenos Aires 2000
17. BESIO. Mariano, "RECREACION EN HOTELERIA, CONCEPTUALIZACION Y METODOLOGIA", Colección Temas de Turismo, Librerías Turísticas, Buenos Aires, 1999
18. MARTINEZ, Juan Francisco y SOLSONA MONZONIS, Javier "ALOJAMIENTO TURISTICO RURAL, Gestión y Comercial", Editorial Síntesis, Madrid 2000
19. VERA, J. Fernando; LOPEZ PALOMEQUE, F; MARCHENA, Manuel J. Y ANTON, Salvador, "ANALISIS TERRITORIAL DEL TURISMO", Ariel Geografía, Editorial Ariel s.a., Barcelona, 1997
20. ARALUCE LETAMENDIA, María del Mar, "EMPRESAS DE RESTAURACION ALIMENTARIA, Un sistema de gestión global", Ediciones Díaz de Santos s.a., Madrid 2001
21. GONZALEZ, Lydia y TALON, Pilar, "DIRECCION HOTELERA, Operaciones y procesos", Editorial Síntesis, Madrid 2003. Especialmente Capítulo 16 Marketing Hotelero.
22. FISHER, John C. "COMO ORGANIZAR CONVENCIONES Y CONGRESOS" The Sunday Time. Nuevos Emprendedores 1era. Edición Barcelona 2001, España.
23. HERRERO BLANCO, Paloma. "GESTION Y ORGANIZACIÓN DE CONGRESOS, OPERATIVA PROTOCOLO Y CEREMONIAL". Editorial Síntesis, Madrid 2000.
24. ABREU HERNANDEZ, Pedro Pablo "MANUAL DE ANIMACION TURISTICA" La animación es algo más que... Región Empresa Periodística. Santa Rosa. Argentina. 2004.
25. PUIG FRESCO DURAN, Jorge. " CERTIFICACIÓN Y MODELOS DE CALIDAD EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN" Ediciones Díaz de Santos. Madrid. España. 2006
- 26.

#### LEYES

Ley 24467 PyME sancionada el 15 de marzo 1995 y promulgada el 23 de marzo de 1995  
 Ley Nacional 18828. Decreto 3030, Provincia de Buenos Aires. Disposición 121.  
 Ley de Alojamiento Turístico de la Provincia de Río Negro, 2005.  
 Ordenanza Municipal Nº 36136, Municipalidad de la ciudad de Buenos Aires.  
 Convenio Colectivo de Trabajo 125/1990  
 Ley Nacional de Turismo Nro. 25.997  
 Decreto Nro. 659 sobre Alojamientos Turísticos de la Provincia de Buenos Aires.  
 Ley de Alojamiento Turístico de la Provincia de Río Negro, 2005.  
 Real Decreto 1634/83. Normas de clasificación de establecimientos hoteleros, España.  
 Real Decreto 2059/81. Normativa legal en materia de seguridad y prevención. España.

#### 26. REVISTAS

EVENTOS.COM Publicación Trimestral MKT Diversifies s.a. Año 1 Nro. 4  
 Octubre 2006 Mesa Uno.

## **BIBLIOGRAFIA A UTILIZAR POR MODULOS**

### **MODULO I**

Libros 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 12 - 15 - 16 - 21 - 25 - 26

### **MODULO II**

Libros 2 - 7 - 9 - 10 - 11 - 15 - 16 - 20 - 26

### **MODULO III**

Libros 3 - 13 - 14 - 15 - 16 - 17 - 18 - 19 - 22 - 23 - 24 - 26

Tesis Monográficas

Hormaechea, Ema, En colaboración "Motivación de la demanda de campamentos turísticos", Mar del Plata, 1991.

Hormaechea, Ema . "Campamentos Turísticos - Pautas de Planeamiento Físico", Mar del Plata

Arigossi, Ana "El sistema empresa Hotelera", Mar del Plata, 1982. Revistas y conferencias

Domine, Rolando "I simposio sobre Mar del Plata, sede de congresos, ferias y reuniones". Mar del Plata, Mayo 1995.

Ibáñez, Natalia María "Turismo Salud: Auge y desarrollo actual. Análisis de la potencialidad turística", monografía de graduación, Mar del Plata 2003

Cunill, Mariana T. "La calidad en el sistema turístico", monografía de graduación, Mar del Plata 2004

Bianchi, María Lorena "La calidad en congresos y convenciones", monografía de graduación, setiembre 2000

Muñoz, María Julia "Turismo de congresos y convenciones: Aportes para un modelo conceptual y metodológico", monografía de graduación, Mar del Plata 2001

Schrenck, Adrián "Aguas Termales Balnearios Catalanes", monografía de graduación, Mar del Plata 2005

## **10. CRONOGRAMA**

### **Desarrollo de las clases y evaluaciones**

#### **MODULO I**

UNIDAD 1 12 14 19 de agosto 2008

UNIDAD 2 21 de agosto 2008

UNIDAD 3 26 y 28 de agosto de 2008

UNIDAD 4 2 y 4 de septiembre de 2008

UNIDAD 5 9 y 11 de septiembre de 2008

Primer Parcial 09-10-2008

Recuperatorio 30-10-2008

#### **MODULO II**

UNIDAD 6 16, 18 y 23 de septiembre

UNIDAD 7 25 y 30 de septiembre y 2 de octubre

MODULOS I Y II 7 de octubre repaso

#### **MODULO III**

UNIDAD 8 14, 16 y 21 de octubre

UNIDAD 9 23 y 28 de octubre

UNIDAD 10 4 y 6 de noviembre

UNIDAD 11 11, 13 y 18 de noviembre

MODULO III 20 de noviembre repaso

Segundo Parcial 25-11-2008

Recuperatorio 9-12-2008

Habilitante 29-12-2008

## **11. RENDIMIENTO ACADEMICO**

El rendimiento académico de los alumnos en el segundo cuatrimestre del año 2007 fue el siguiente.

Hubo sesenta y ocho (68) inscriptos.

Promocionaron la materia cincuenta y ocho (58) estudiantes.

Tuvimos tres (3) alumnos que estuvieron ausentes.

Siete estudiantes estaban en condiciones de presentarse al examen habilitante.

Pero sólo cuatro (4) lo hicieron y aprobaron.

Por lo tanto tres (3) alumnos desaprobaron la asignatura.

## **12. INFORME**

Además de los sesenta y ocho estudiantes inscriptos tuvimos el honor de tener como alumnos a tres estudiantes alemanes. Esto enriqueció la cursada ya que los extranjeros provenían de una carrera de turismo muy interesante y muy diferente a la nuestra.

Es la primera vez que contamos con un número tan alto de alumnos, pero pudimos cumplir los objetivos propuestos sólo modificando un poco los trabajo prácticos que teníamos planeados.

## ANEXO I

**8. b. Composición del equipo docente:**

[illegible]

**Cargo: Profesor: 1. Titular – 2. Asociado – 3. Adjunto**

**Auxiliar:** 4. Jefe de Trabajos Prácticos – 5. Ayudante de Primera – 6. Ayudante de Segunda – 7. Becario

**Dedicación:** 1. Exclusiva – 3. Parcial – 4. Simple

**Carácter:** 1. Ordinario -- 2. Regular -- 3. Interino -- 4. Libre -- 5. Contratado -- 6. Afectación -- 7. Adscripto a la docencia -- 8. Por convenio..

**Cantidad de horas semanales dedicadas a docencia, investigación, extensión y/o gestión:** Las horas dedicadas a Investigación, Extensión y Gestión se deberán repetir en todos los cursos.